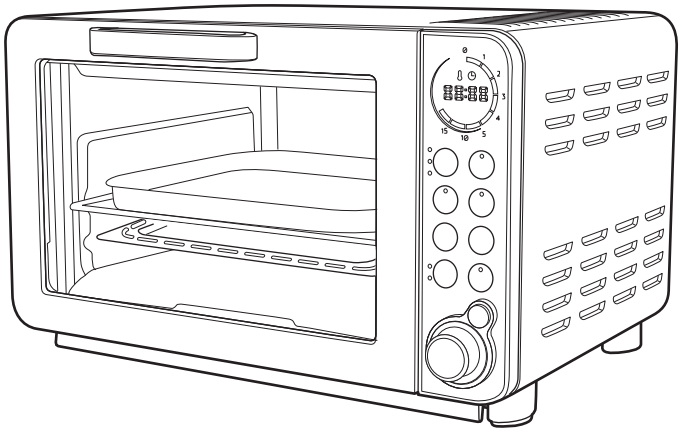
マイコンノンオイルフライオーブン　DCO-1401

取扱説明書・保証書

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあともいつでも見られるように大切に保存してください。



もくじ

安全上のご注意……P1～2
調理中のご注意…… P2
各部の名称とはたらき……P3～4
正しい使いかた…… P5～13
　使用前の準備…… P5
　通常のつかいかた…… P6
　トーストを焼く……P7～8
　自動調理をする…… P9～10
　手動調理をする…… P11～12
　上手に使うコツ……P13
自動調理メニューのおススメレシピ…… P13～14
お手入れと保存……P15
修理・サービスを依頼する前に……P16
アフターサービスについて……裏表紙
保証書……裏表紙

仕　様

型　名	DCO-1401
電　源	AC100V　50/60Hz
定格消費電力	1200W
タイマー	30秒～30分デジタルタイマー
電源コード長さ	約1.0m
外形寸法	約 幅395×奥行き330×高さ245mm
有効寸法（庫内）	約 幅255×奥行き260×高さ95mm
質　量	約5.5kg（付属品除く）
温度調節	80 ℃ 、140 ℃、160 ℃、180 ℃、200 ℃、230 ℃　(6段階)
付属品	受け皿×1、油受け皿×1、ハンドル×1

- 仕様などは改善・改良のため、予告なく変更することがあります。
- この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
  (This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only.)

株式会社ドウシシャ

XB14A

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
●お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペット等にかかわる拡大損害を示します。)

図記号の意味と例

	⃠は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「分解禁止」を示します。)
	●は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「電源プラグをコンセントから抜くこと」を示します。)

⚠警告

禁止	**交流100V以外では使用しない。** 火災・感電の原因になります。	プラグを抜く	**使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。** 絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。		**お手入れの際は、安全のため電源プラグをコンセントから抜く。** 感電・火災・けがの原因になることがあります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。	分解禁止	**分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。** 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店またはドウシシャお客様相談室(裏表紙参照)にご相談ください。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。 けが・感電の原因になります。	ぬれ手禁止	**ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。** 感電の原因になります。
	本体にピンや針金などの金属物等、異物を入れない。 感電や異常動作してけがの原因になります。	水ぬれ禁止	**本体を水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。** ショート・感電の原因になります。
使用禁止	**異常時(こげ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用を停止する。** 火災・感電の原因になります。	禁止	**受け皿やくず受けトレーに油を入れて使わない。** 火災の原因になります。
指示	**電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。** 感電・ショート・発火の原因になります。		**カーテンなどの可燃物の近くで使わない。本体の近くにスプレー缶などを置かない。** 火災の原因になることがあります。
	定格15A以上のコンセントを単独で使う。 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。		**本体の近くにスプレー缶などを置かない。** 火災の原因になることがあります。
	電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふきとる。 ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。		**使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。** やけどの原因になることがあります。
	使用する前に、とびらやガラス窓が損傷していないかを確認する。 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシシャお客様相談室に連絡してください。	プラグを抜く	**本体のとびらやガラス窓に割れたりヒビが入ったりしたときは、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。** 火災の原因になることがあります。
プラグを抜く	**異常が発生したときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く。** 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシシャお客様相談室に連絡してください。		

⚠注意

禁止	**電源コードは使用中、本体に触れない。電源コードを本体の下に通さない。** コードが破損し、火災・感電の原因になることがあります。	禁止	**本体の上や下に物を置かない。** 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。
	壁や家具の近くで使わない。 蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になることがあります。		**吸気口・排気口をふさがない。** 故障や火災の原因になります。
	不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 けがや火災の原因になることがあります。	プラグを抜く	**長期間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く。** 火災ややけどの原因になることがあります。
	使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓に触れない。 やけどの原因になることがあります。		**調理物が発煙・発火したときは、電源ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。** 火災の原因になることがあります。(酸素が入って炎が大きくなることがありますので、ドアを開けないでください。ガラスが割れることがありますので、水をかけないでください。) 本体に影響があったときは、ドウシシャお客様相談室にご相談ください。
	調理以外の目的に使わない。 火災の原因になることがあります。		
	使用中は本体から離れない。 調理物が発火して、火災の原因になることがあります。	指示	**電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグをもって抜く。** 感電やショートの原因になることがあります。
	必要以上に加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。		**壁や他のもの(特に可燃物)との間隔を十分にあけて設置する。** 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。
	とびらを開けたまま調理しない。開いたとびらの上にものをのせたままにしない 調理物が発火し、火災の原因になることがあります。		**お手入れや持ち運び、保存の際は、本体が冷めてから行なう。** 火災ややけどの原因になることがあります。
	ビン・缶詰などを直接加熱しない。 破裂や赤熱してけがややけどの原因になります。		**調理くずが残らないよう、こまめにお手入れする。** 火災の原因になることがあります。
	くず受けトレイを取り付けずに使用しない。 設置した台に高い熱をかけることがあり、火災や事故の原因となります。		**調理温度に合った耐熱容器を使用する。** 庫内に容器を入れるときは容器の耐熱温度を確認し、十分熱に耐えられる容器を使用してください。
	バターを塗ったパンを焼かない。 発火して火災の原因になることがあります。		
	生の魚や肉を受け皿または油受け皿なしで直接加熱しない。また、揚げものなど油の出るものを受け皿または油受け皿なしで加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。必ず受け皿、油受け皿を装着して使用してください。		

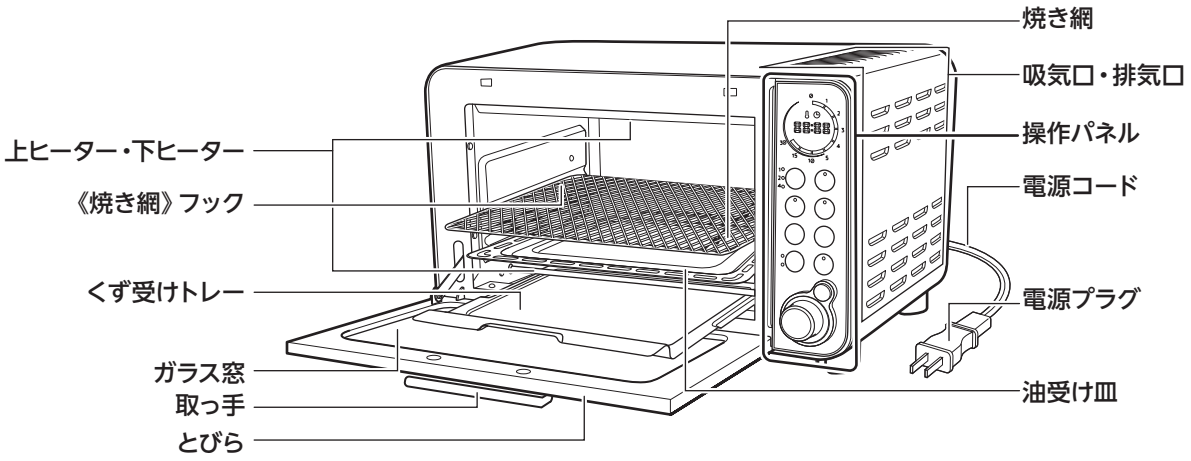
調理中のご注意

油が多く出る食材を調理するときは、壁や家具などからの距離を長くとって使用してください。
食材の油が蒸発し、白い煙のようなものが出ることがあるため、壁や家具が熱で変形したり、変色したりする原因になります。(5ページに記載している距離よりもまわりのものから離してください)

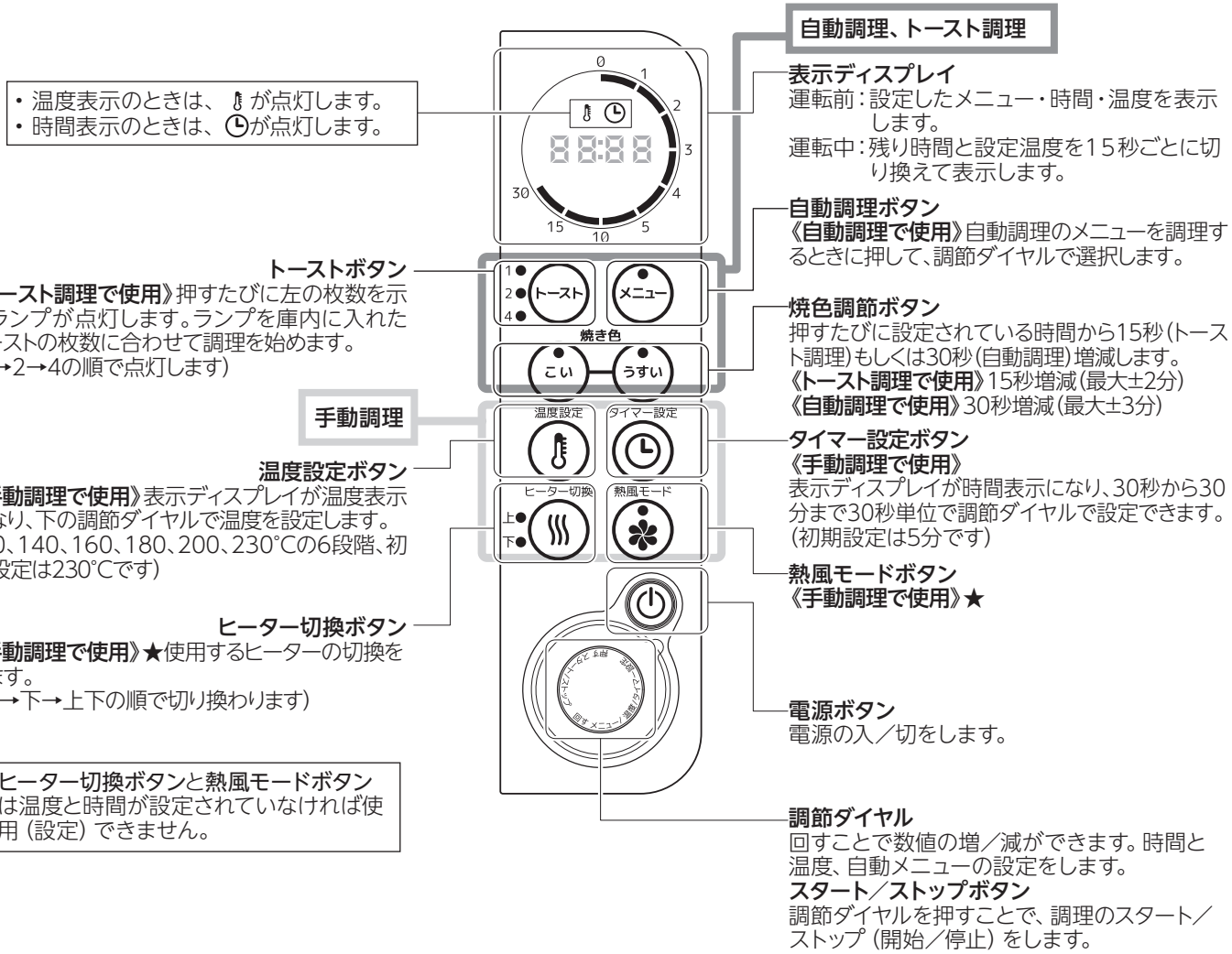
焼き網のこびりつきが気になるときは、受け皿をお使いになるか、お手持ちのクッキングシートにサラダ油などを薄く塗ってお使いください。
食材により焼き網にこびりつくことがあります。

各部の名称とはたらき

本体



本体・操作パネル



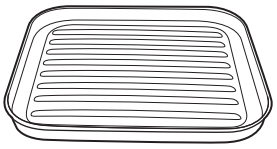
安全装置について

- 温度が上昇しすぎると、過熱防止のため温度調節機能が働き、自動的に運転を停止することがあります。温度が下がると運転を開始します。(ヒーターが消えていても、故障ではありません。)
- 連続運転のときは、ヒーターの消える回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。

受け皿と油受け皿、くず受けトレー

⚠警告	• 受け皿やくず受けトレーに油を入れて使わない。（火災の原因になります。）

⚠注意	• 受け皿やくず受けトレーはヒーターの上に直接置かない。（故障の原因になります。）

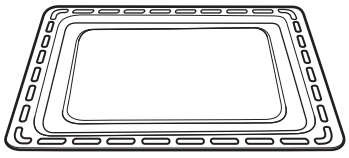


（焼き網）

受け皿

- ケーキやパンなどの材料をのせ、焼き網の上にのせて使います。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。

（⬆焼き網の上）
（⬇焼き網の下）



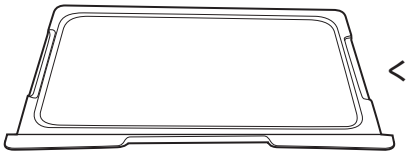
（下ヒーター）

油受け皿

（油などが落ちる調理にお使いください）

- 肉などの調理に使います。焼き網から落ちる脂（油）を受けます。
- 焼き網の下の段に取り付けて使います。

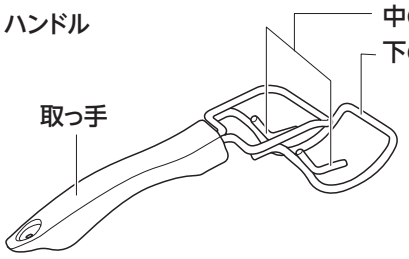
（⬆下ヒーターの上）
（⬇下ヒーターの下）



くず受けトレー

（必ず取り付けてお使いください）

- 庫内の底部に差し込み、調理のときに出るくずを受けます。
- 取っ手を手前にして、奥まで確実に差し込んでください。



- 焼き網を持ち上げるのに使います。
- 焼き網の下に、下のツメを入れて、中のツメで端を押さえます。
- 焼き網の左右中央部分を持ち上げてください。

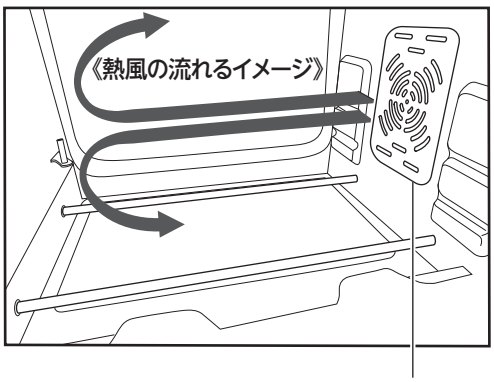
初めて使用するとき

本製品をはじめて使うとき、長期間使用しなかったときは、一度十分お手入れをしてから使用する必要があります。

- **焼き網を本体から取りはずし、本体以外のくず受けトレー、油受け皿、受け皿と、ハンドル、焼き網を十分に洗う。**
  「お手入れと保存」（15ページ）食器用洗剤を使用してスポンジなどを使用して十分に洗い流してください。
- **洗ったものを十分に乾燥させる。**
- **本体にくず受けトレー、油受け皿、受け皿、焼き網を取り付ける。**
- **正しい使いかた（「手動調理をする」→11ページ）を読んで、230℃、ヒーター上下で約20分ほど「から焼き」をする。**
  本体・付属品にあらかじめ塗ってある油などが蒸発するときにニオイや煙を発生させることがあります。
  ※「から焼き」するときは、**特に十分に換気をするようにしてください。**

熱風モードについて

従来のオーブン機能に加えて、庫内にファンから熱風を対流させることにより、均一な加熱を実現します。
自動調理ではこの機能を十分に取り入れています。
手動で調理されるときも、熱風モードを使用することで、素材の表面を焼き上げ、「表面はパリッと、中身はジューシーに」することができます。



本機の庫内ファンは右側にあります

正しい使いかた

使用前の準備

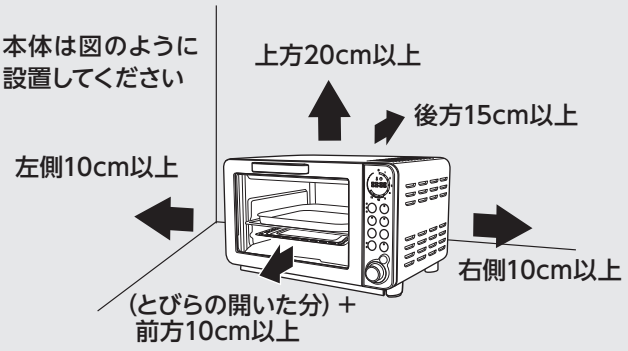
使用前の準備

初めてご使用になるときや、長時間使用しなかったときは、本体以外（焼き網、受け皿、油受け皿、ハンドル）をよく洗い、十分乾かして「初めて使用するとき」（4ページ）の手順をすましてからご使用ください。

1. 本体を正しく設置する

- 耐熱性のある、安定した水平な台の上に設置してください。
- 本体のまわりの通気口をふさがないようにしてください。

• 本体は壁や周囲から適当な距離を保ってください。（火災の原因になります。）



次のような場所では使用しないでください。

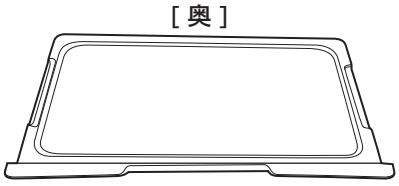
• カーテンや壁、家具など、可燃物の近く。

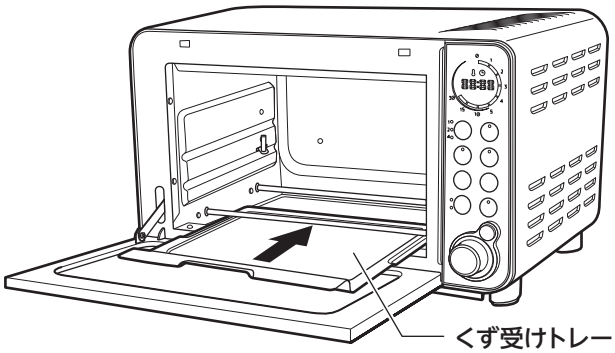
• 熱に弱い敷物の上。

2. くず受けトレーを差し込む

とびらをあけ、くず受けトレーを下ヒーターより下の庫内最下段にくず受けトレイを取り付けてください。

- 庫内になにも入っていないことを確認します。
- 幅の狭い、厚さの薄い側を奥に入れてください。



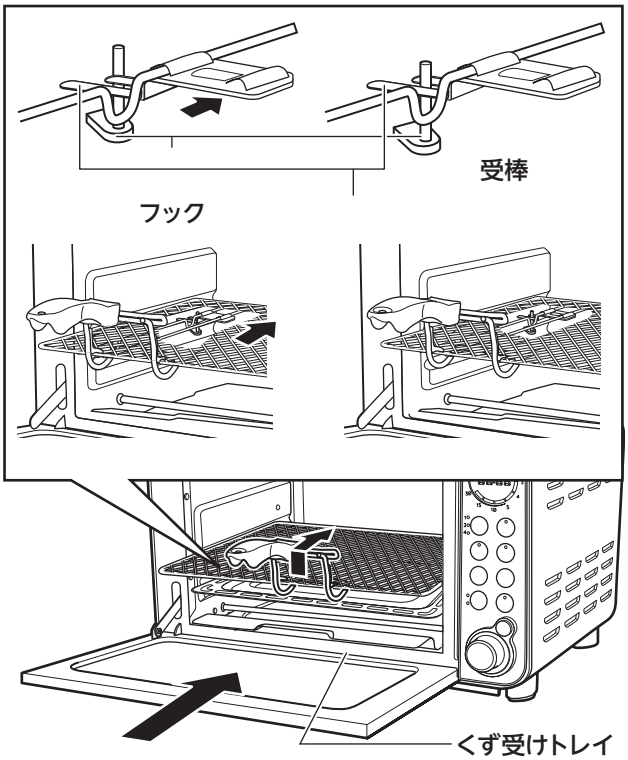


3. 焼き網を取り付ける

焼き網を左側に受け棒のある段に取り付けます。
右のイラストを参考に、焼き網を慎重にすべらせるように差し込むと、受棒のあたりに止まり、取り付けられます。

- 正しく取り付けると、ふたを閉めると一緒に焼き網も動いて庫内に収まるようになります。

⚠注意	**いきおいよく差し込まないようにする。** 受棒が破損するおそれがあります。



4. 電源プラグをコンセントに差し込む

壁面のコンセントに単独で直接差し込んでください。

⚠注意	**• 延長コードやタップなどを使用しない。同じコンセントを他の電気機器と一緒に使用しない。** 異常発熱などをひきおこし、火災ややけど、故障の原因になります。 **• くず受けトレー、焼き網は必ず取り付ける。** 火災ややけど、故障の原因になります。

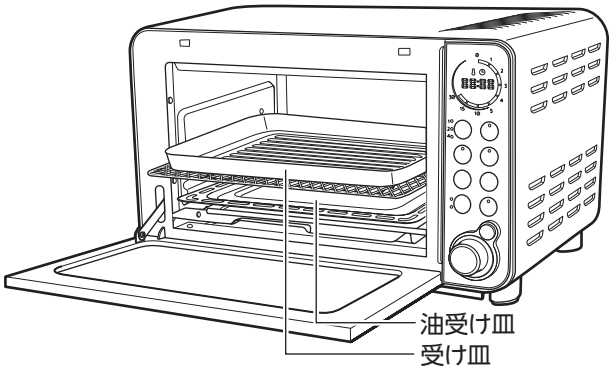
通常のつかいかた

1. 調理物に合わせて油受け皿を取り付け、受け皿を使用する

脂が落ちる調理のときは、焼き網の上に受け皿を置いて焼くか、下の段（焼き網の下・下ヒーターの上）に油受け皿を取り付けます。

- 自動調理をするときは、とびら右側に書かれているメニューにあるアイコンに合わせて 焼き網、受け皿、油受け皿 を取り付けてください。

⚠注意	**• 揚げものは必ず受け皿または油受け皿を使用する。** **• 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物は、必ず受け皿または油受け皿を使用する。**



2. 調理物を焼き網の上、または受け皿の上にならべて焼き網の上にのせる

基本的に均等に、中心に合わせてならべてください。

⚠注意	**焼き網の上（焼き網にのせた受け皿の上）以外のところに調理物を入れない。** 火事や事故、故障の原因になります。

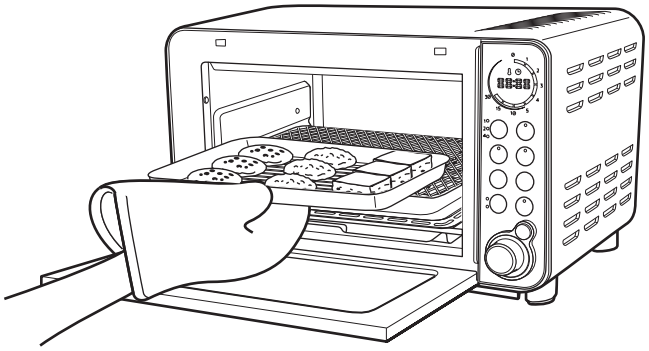
ヒーターの通電について

- 庫内の温度は温度調節機能により、自動的にヒーターが入・切をすることがあります。ヒーターが消えているように見えても問題ありません。
- 温度調節機能が働くときに音がすることがありますが、故障ではありません。

3. 調理する

トーストを焼くときはトーストボタン（「トーストを焼く」→7ページ）を、自動調理にメニューがあるものは自動調理（メニュー）ボタン（「自動調理をする」→9ページ）を押します。

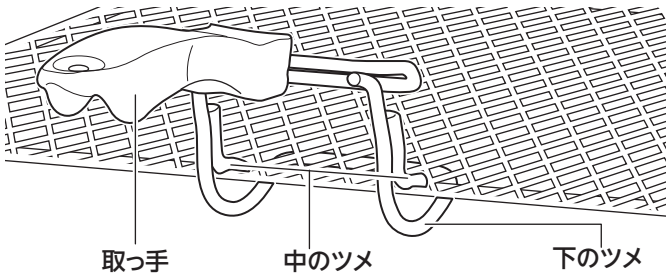
- 調理時間・調理温度など自分で調節して調理したいときは、「手動調理をする」（→11ページ）をご覧ください。



4. 調理物を取り出す

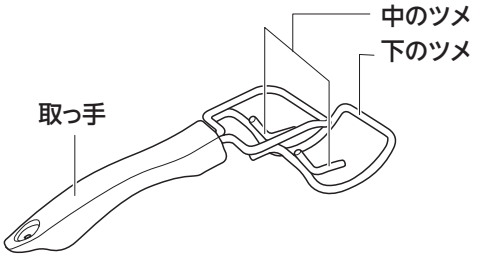
調理が終わったら、調理物を取り出します。

- お手持ちのミトンなどを使って、やけどに注意して受け皿を取り出してください。
- 焼き網を取り出すときは、付属のハンドルをお使いください。
  - 取り出した焼き網を置くところ（熱に強いところ）を確保します。
  - 左側の本体の受棒、焼き網のフックに注意してください。
  - 必ず焼き網の中心部を持ち上げるようにしてください。



⚠注意	**熱くなったとびらや、ガラス窓、焼き網などに注意する。** やけどの原因になります。庫内でなくても十分熱くなっていますので、十分注意してください。

ハンドルの下のツメと中のツメの間の奥まで焼き網をはさみ、取っ手側を下にするようにして持ち上げてください。
左側の本体の受棒、焼き網側のフックに注意してください。



5. 電源ボタンを押して表示ディスプレイが消灯したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜く

⚠注意	**• とびらを開いたままにしない。** **• 庫内をよごれたままにしない。**

正しい使いかた（つづき）

トーストを焼く

トーストを焼くとき、枚数を設定するだけで焼くことができます。焼き色の調節もできます。

トースト調理の手順

トーストボタンが押されているときは細かい設定をすることができません。細かい設定をする必要があるときは、手動調理をしてください。

1. トーストを中央に、均等に入れる

右図「トーストの並べかた」参考に、調理物を入れてください。

⚠注意	• **ジャムなどを塗ったパンを焼かない。** 焼き時間が変わります。 • **バターなどを塗ったパンを焼かない。** 火事の原因になります。

2. 電源ボタンを押す

「ピッ」と音がして、表示ディスプレイが点灯し、「ー－：－－」表示になります。

3. トーストボタンを押して枚数を設定する

トーストボタンを押すたびに、トーストボタンの左にあるランプが1枚→2枚→4枚と変化します。

- トーストボタンで1枚に設定したとき4分、2枚で5分、4枚で6分に設定されます。

※ トーストを3枚入れたときは、お好みにより2枚もしくは4枚を選択してください。

4. 焼色調節ボタンで焼き色の調節をする

お好みにより、焼色調節ボタン[こい][うすい]を押すことにより、焼き色の調節をすることができます。

- 焼色調節ボタン[**うすい**]を押すごとに15秒ずつ時間が短くなります。(最大-2分まで)
- 焼色調節ボタン[**こい**]を押すごとに15秒ずつ時間が長くなります。(最大+2分まで)

5. スタート／ストップボタンを押して調理を開始する

スタート／ストップボタンを押すと、残り調理時間のカウントダウンが始まり、残り時間と設定温度を交互に切り換えて表示します。

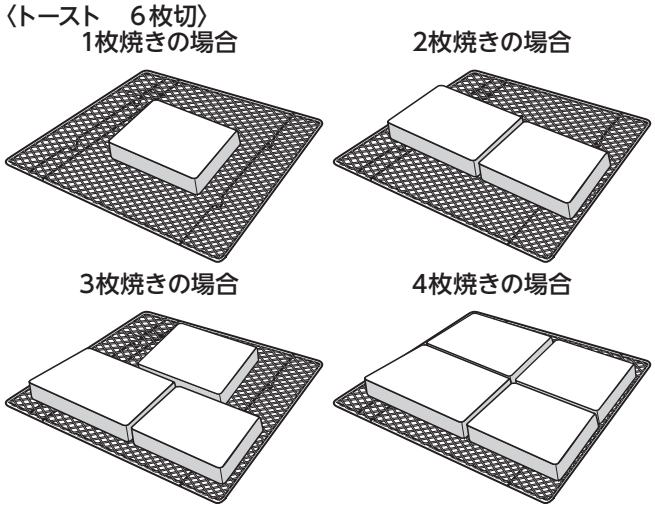
⚠注意	• **調理に合ったボタンを押す。** • **使用中は本体から離れない。** • **使用中は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。** やけどの原因になることがあります。

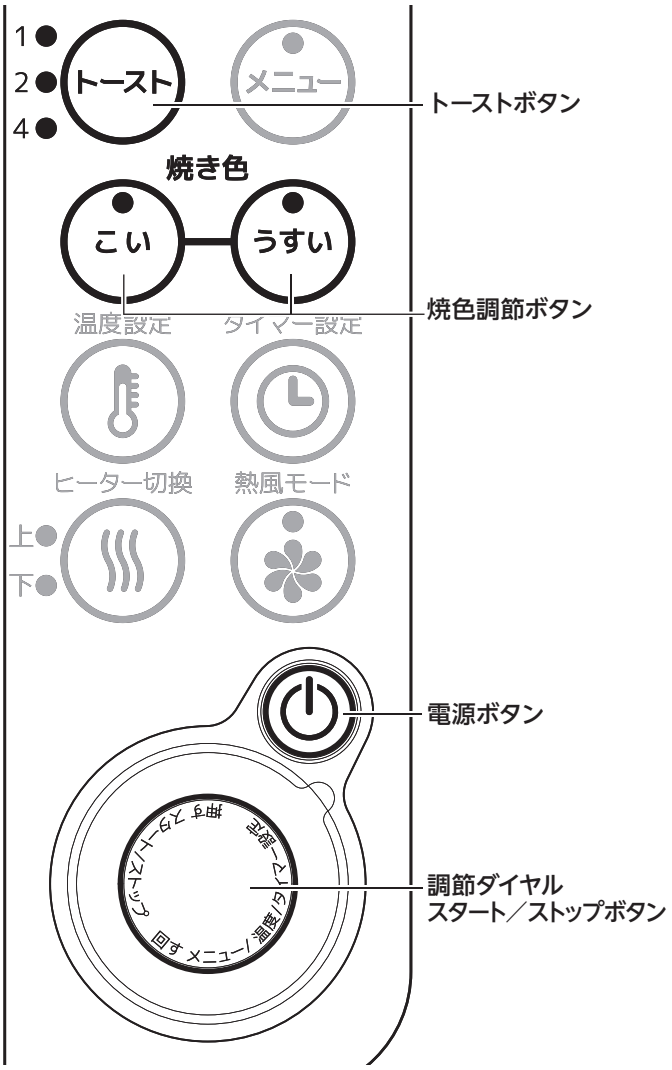
※ **食パンを焼くと、調理中ガラス窓やとびらに水滴がつくことがありますが、使用上問題ありません。**
食パン内部の水分が出てくるためです。他の食材でも水分の多いものは、水滴がつくことがあります。

トーストの並べかた

- 調理物は焼き網の中央に均等に置いてください。(奥に片寄ると奥側の焼目が薄くなることがあります。)
- 4枚焼きの時のパンの標準サイズは120×110mmです。それ以上のパンは入らないときがあります。そのときは、数を減らして焼いてください。

〈トースト　6枚切〉





調理開始後も焼き色の変更は可能です

ガラス窓から調理具合を見て、焼き色の変更をすることは可能です。

1. スタート／ストップボタンを押して調理を一時停止させる
2. 焼色調節ボタンで焼き色の調節をする(→手順4)
3. 再度スタート／ストップボタンを押して調理を再開する

6. 調理が終わるとブザーが3回鳴る

調理を途中で終えたときは、ブザーは鳴りません。

7. 調理物を取り出す

- やけどをしないように十分注意しミトンなどを使って調理物を引き出してください。(→6ページ)
- 調理の出来上がりを確認してください。

8. 続けてトースト調理をするときは手順3に戻ってセットしなおす

- 改めて調理物をセットする前に、前回の調理のよごれがあるときは、清掃してください。そのまま調理を始めると、事故の原因になります。
- 庫内は熱いため、冷めてから清掃してください。
- 庫内を十分冷ましてから使用してください。冷めていないと、調理不足や焼色がうすくなることがあります。

9. 調理を終えたら、電源ボタンを押して表示ディスプレイが消灯したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜く

⚠注意	• **使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。** やけどの原因になることがあります。 • **調理の汚れは十分にきれいにする。** 汚れたままだと、火事や故障の原因になります。

- 調理を一時停止させるとき

  スタート／ストップボタンを押すとディスプレイの残り時間を示すランプが消えて、一時停止状態になります。

  再度スタート／ストップボタンを押すと調理再開します。

  → 調理途中でとびらを開けたりすると、進行具合によっては、仕上がりに影響が出ます。
- 調理を途中で終えるとき

  ガラス窓から調理具合を確認して、途中で調理を終了させるときは、スタート／ストップボタンを押して、一時停止させたあと、トーストの枚数を示すランプが消えるまでトーストボタンを押してください。
- 調理が開始される前にトーストを焼くのをやめるとき

  トーストの枚数を示すランプが消えるまでトーストボタンを押してください。

正しい使いかた（つづき）

自動調理をする

本体とびら右端（操作パネル左側）に記されている10のメニューを自動で調理することができます。

自動調理の手順

自動調理（メニュー）ボタンが押されているときは細かい設定をすることができません。細かい設定をする必要があるときは、手動調理をしてください。

1. 調理物を中央に、均等に入れる

庫内に何も入っていないことを確認し、右表にある各メニューのアイコンに合わせて（ 焼き網、 受け皿、 油受け皿）を取り付けてから調理物を入れください。

- 調理物は庫内の端にギリギリに置かず数センチ離し、できるだけ均等に、配置するようにします。

2. 電源ボタンを押す

「ピッ」と音がして、表示ディスプレイが点灯し、「－－：－－」表示になります。

3. 自動調理(メニュー)ボタンを押し、調節ダイヤルでメニュー(01～10)を設定する

自動調理（メニュー）ボタンのランプが点灯し、とびら右端にある各メニュー番号を調節ダイヤルで設定します。

4. 焼色調節ボタンで焼き色の調節をする

お好みにより、焼色調節ボタン[こい][うすい]を押すことにより、焼き色の調節をすることができます。

- 焼色調節ボタン[**うすい**]を押すごとに30秒ずつ時間が短くなります。(最大-3分まで)
- 焼色調節ボタン[**こい**]を押すごとに30秒ずつ時間が長くなります。(最大+3分まで)

5. スタート／ストップボタンを押して自動調理を開始する

スタート／ストップボタンを押すと、残り調理時間のカウントダウンが始まり、残り時間と設定温度を交互に切り換えて表示します。

⚠注意	**• 調理に合ったボタンを押す。** **• 使用中は本体から離れない。** **• 使用中は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。** やけどの原因になることがあります。

自動調理メニュー一覧

※13～14ページのおススメレシピを参考にしてください。

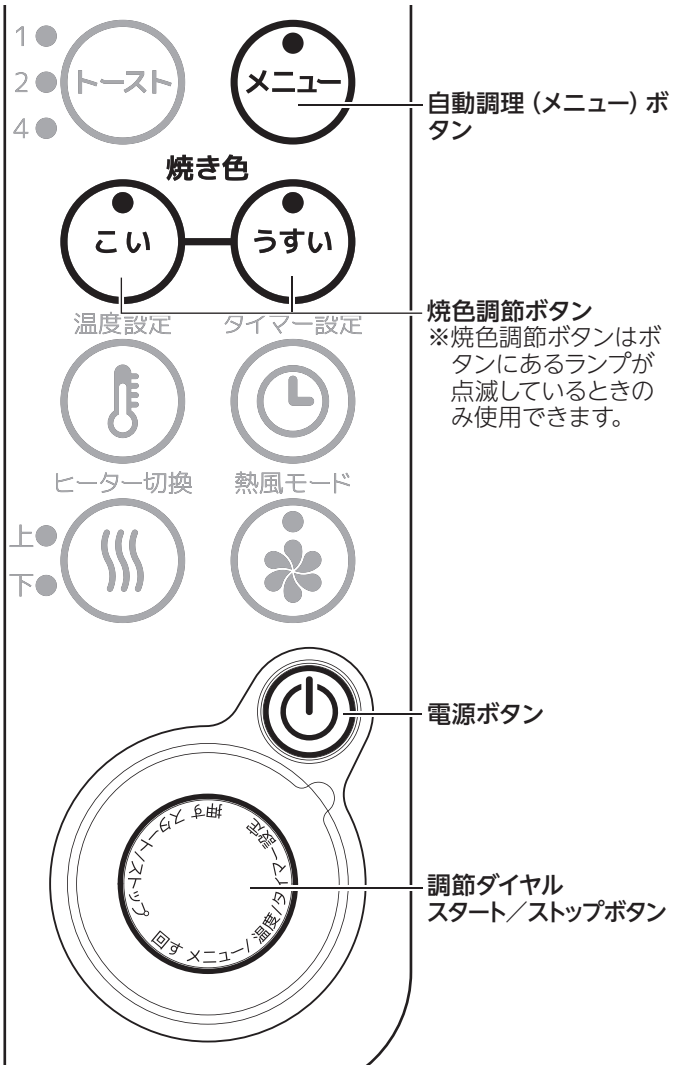
番号	メニュー	使用	目安量*	時間
01	フライドポテト	網 受け皿	約200g	15分
02	からあげ	網 油受け皿	約250g	20分
03	とんかつ	網 油受け皿	約250g	24分
04	エビフライ	網 油受け皿	約100g	15分
05	天ぷら温め	網 油受け皿	約180g	4分
06	ピザ	網 受け皿	25cm	12分
07	チキンステーキ	網 油受け皿	約180g	15分
08	焼き魚	網 油受け皿	2切	10分
09	焼きもち	網	6個	6分
10	パン温め	網	4個	4分

：焼き網　：受け皿　：油受け皿

受け皿にはアルミホイルを敷いてから調理物をのせてください。

*一度の調理量の目安。

※調理量はあくまで目安です。食材により焼きムラが出ることもあります。そのときは焼色調節ボタンで調節してください。



調理開始後も焼き色の変更は可能です

ガラス窓から調理具合を見て、焼き色の変更をすることは可能です。

1. スタート／ストップボタンを押して調理を一時停止させる
2. 焼色調節ボタンで焼き色の調節をする(→手順4)
3. 再度スタート／ストップボタンを押して調理を再開する

6. 調理が終わるとブザーが3回鳴る

- 調理を途中で終えたときは、ブザーは鳴りません。

7. 調理物を取り出す

- やけどをしないように十分注意し、ハンドルで焼き網ごと、またはミトンなどを使って調理物を引き出してください (→6ページ) 。
- 調理の出来上がりを確認してください。

8. 続けて自動調理をするときは手順2に戻ってセットしなおす

- 改めて調理物をセットする前に、前回の調理の汚れがあるときは、清掃してください。そのまま調理を始めると、燃えるなどして事故の原因になります。
- 庫内は熱いため、冷めてから清掃してください。
- 庫内を十分冷ましてから使用してください。冷めていないと、調理不足や焼色がうすくなることがあります。

⚠注意	• **使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。** やけどの原因になることがあります。 • **調理の汚れは十分にきれいにする。** 汚れたままだと、火事や故障の原因になります。

9. 調理を終えたら、電源ボタンを押して表示ディスプレイが消灯したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜く

- 調理を一時停止させるとき

  スタート／ストップボタンを押すとディスプレイはメニュー番号のみの表示に変わり、一時停止状態になります。

  再度スタート／ストップボタンを押すと調理再開します。

  → 調理途中でとびらを開けたりすると、進行具合によっては、仕上がりに影響が出ます。
- 調理が開始されたあとやりなおしたいとき

  スタート／ストップボタンを押して調理を一時停止させ、もう一度手順3から操作をやりなおします。
- 調理を途中で終えるとき

  ガラス窓から調理具合を確認して、途中で調理を終了させるときは、スタート／ストップボタンを押して、一時停止させたあと、自動調理 (メニュー) ボタンを押します。
- 調理が開始される前に自動調理をやめるとき

  調理自体をやめるときは、自動調理 (メニュー) ボタンを押します。

手動調理をする

手動調理のしかた

調理物を入れ、調理物にあった調理温度と時間などの設定をして調理をします。

トーストボタンや自動調理（メニュー）ボタンが押されているときは、手動調理の細かい設定をすることができません。

1. 調理物を中央に、均等に入れる

庫内になにもないことを確認してから、調理に合わせて焼き網、受け皿、油受け皿を取り付けます。

- 基本的に均等に、中心に合わせてならべてください。
- 汁の出る調理物は、受け皿もしくは、油受け皿を使用してください。

2. 電源ボタンを押す

「ピッ」と音がして、表示ディスプレイが点灯し、「−−:−−」表示になります。

3. 調理温度を設定する（🌡が点灯）

温度設定ボタンを押すと、表示ディスプレイに🌡マークが点灯し、調節ダイヤルで調理温度を設定することができます。

- 最低80℃〜最高230℃、6段階の温度（80、140、160、180、200、230℃）を設定することができます。（初期設定は230℃）
- 「80°」で80℃、「230°」で230℃を示します（温度を表示するときは、「:」が表示されていません）。

4. タイマーを設定する（🕒が点灯）

タイマーボタンを押すと、表示ディスプレイに🕒マークが点灯し、タイマーを設定することができます。

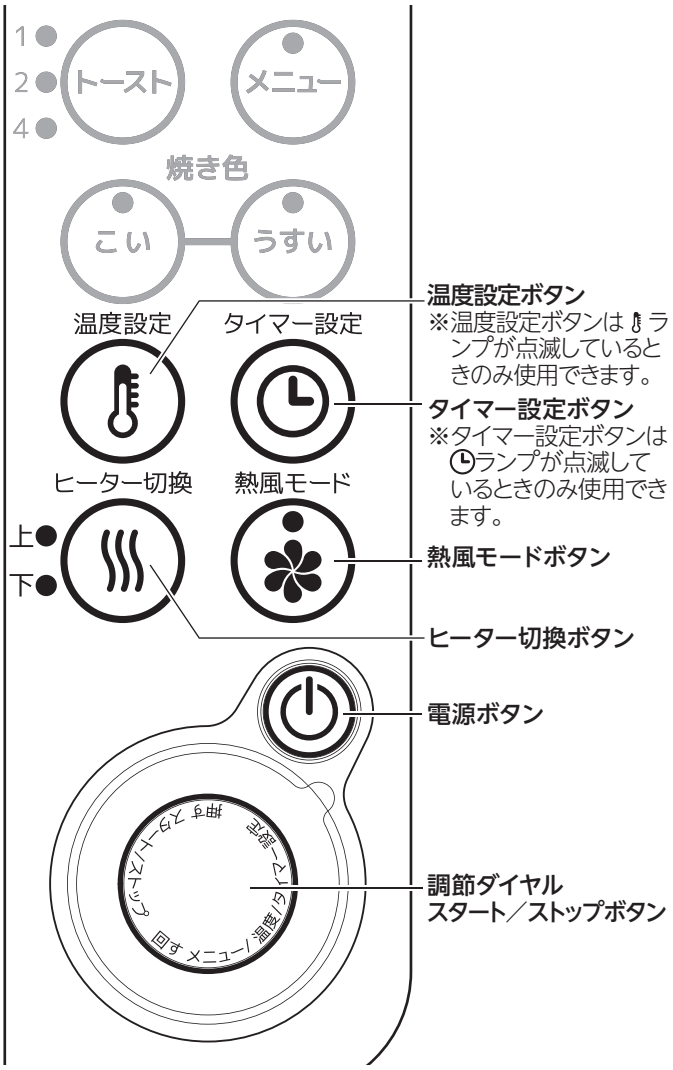
- 最低30秒、30秒単位で最高30分まで設定することができます。（初期設定は5分）
- 「00:30」で30秒、「29:30」で29分30秒を示します。

5. ヒーターを設定する（ボタンの左のランプで確認）

ヒーター切換ボタンを押すたびに、ボタンの左にあるふたつのランプが点灯・消灯し、使用するヒーターを設定することができます。

- ヒーターボタンを押すと、上のランプのみ点灯→下のランプのみ点灯→上下ランプ点灯と変化します。
- 上のヒーターのみ使用するときは、上のランプが点灯した状態にします。
- 下のヒーターのみ使用するときは、下のランプが点灯した状態にします。

※ ヒーターの設定は温度と時間が設定されていなければ設定できません。



6. 熱風モードを設定する（ボタンの上のランプが点灯）

熱風モードボタンを押すと、熱風ボタンの上のランプが点灯し、再度押すと消灯します。熱風ボタンを押すことにより、熱風モードを設定することができます。

※熱風モードは温度と時間が設定されていなければ設定できません。

7. スタート／ストップボタンを押して手動調理を開始する

スタート／ストップボタンを押すと、残り調理時間のカウントダウンが始まり、残り時間と設定温度を交互に切り換えて表示します。

⚠注意	**• 調理に合ったボタンを押す。** **• 使用中は本体から離れない。** **• 使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。** やけどの原因になることがあります。

8. 調理が終わるとブザーが3回鳴る

調理を途中で終えたときは、ブザーは鳴りません。

9. 調理物を取り出す

- やけどをしないように十分注意し、ハンドルで焼き網ごと、またはミトンなどを使って調理物を引き出してください (→6ページ)。
- 調理の出来上がりを確認してください。

10. 続けて自動調理をするときは手順2に戻ってセットしなおす

- 改めて調理物をセットする前に、前回の調理のよごれがあるときは、清掃してください。そのまま調理を始めると、燃えるなどして事故の原因になります。
- 庫内は熱いため、冷めてから清掃してください。
- 庫内を十分冷ましてから使用してください。冷めていないと、調理不足や焼色がうすくなることがあります。

11. 調理を終えたら、電源ボタンを押して表示ディスプレイが消灯したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜く

- 調理を一時停止させるとき／調理中に時間設定を変更するとき

  スタート／ストップボタンを押すとディスプレイの残り時間を示すランプが消えて一時停止状態になります。

  一時停止中に設定を変更したいときは、手順3〜手順6の操作手順どおりに設定できます。

  再度スタート／ストップボタンを押すと調理再開します。

  → 一時停止状態でとびらを開けたりすると、進行具合によっては、仕上がりに影響が出ます。

- **調理を途中で終えるとき**

  ガラス窓から調理具合を確認して、途中で調理を終了させるときは、スタート／ストップボタンを押して、調理が止まったことを確認してから、電源ボタンを押してください。

正しい使いかた（つづき）

上手に使うコツ

表面パリッと中までしっかりと
例）肉関係やパン、ピザなど

中までしっかりと焼く
例）魚関係や野菜など

上ヒーターのみで焼く
例）グラタンや肉や魚など（焼き色をつける）

下ヒーターのみで焼く
例）角煮などじっくり作る

オーブン料理の保温
例）直前に調理したオーブン料理を保温
（料理によってはヒーター下のみにする）

熱風+上・下ヒーター

ヒーター上 入　温度設定 80℃～230℃	熱風 入
ヒーター下 入　タイマー ～30分	受け皿　油受け皿

上・下ヒーター

ヒーター上 入　温度設定 80℃～230℃	熱風 切
ヒーター下 入　タイマー ～30分	受け皿　油受け皿

上ヒーター

ヒーター上 入　温度設定 230℃	熱風 切
ヒーター下 切　タイマー ～30分	受け皿　油受け皿

下ヒーター

ヒーター上 切　温度設定 80℃～160℃	熱風 切
ヒーター下 入　タイマー ～30分	受け皿

熱風+上・下ヒーター

ヒーター上 入　温度設定 80℃	熱風 入
ヒーター下 入　タイマー ～30分	受け皿　油受け皿

自動調理メニューのおススメレシピ

本体とびら右端（操作パネル左側）に記されている10のメニューを自動で調理することができます。
以下は、実際の自動調理の具体的な使いかたです。（▨：焼き網　▥：受け皿　▭：油受け皿）
※ 自動調理の使いかたは9ページをごらんください。

01. フライドポテト ▨ ▥

・材料
市販の冷凍ポテト：200g　塩：適量

・作りかた
①付属の受け皿にアルミホイルを敷きます
②冷凍ポテト200gを受け皿に均等にのせます
③本体にくず受けトレイ・焼き網が取り付けられていることを確認し、焼き網の上に受け皿をのせます
④「自動調理をする」（→9ページ）の「手順2」から調理を開始します
⑤焼き上がれば、お手持ちのミトンなどで受け皿を取り出し、お好みで塩を適量ふり、お召し上がりください

02. からあげ ▨ ▭

・材料
とりもも肉：約250g　しょうが：大さじ1
おろしにんにく：1片分　しょうゆ：大さじ2
酒：大さじ2　薄力粉：適量　片栗粉：適量

・作りかた
①とりもも肉を1口サイズに切ります
②しょうが・おろしにんにく・しょうゆ・酒をボウルに入れ混ぜます
③②に1口サイズに切ったとりもも肉を入れて、よくもみ込み、冷蔵庫で30分程度漬け込みます
④③に薄力粉・片栗粉を入れて混ぜます
⑤焼き網の上に④を等間隔で並べます
⑥本体にくず受けトレイ・油受け皿が取り付けられていることを確認し、焼き網を差し込みます
⑦「自動調理をする」（→9ページ）の「手順2」から調理を開始します
⑧焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでレモンなどをふりお召し上がりください

※調理後の焼き網の汚れが気になるときは、焼き網にうすく油を塗って調理してください。

03. とんかつ

・材料
豚ロース：約250g　薄力粉：適量　卵：2個
パン粉：適量　塩・こしょう：適量

・作りかた
①豚ロースをたたき伸ばしてから塩・こしょうを適量ふります
②お手持ちのトレイに薄力粉を入れます
③ボウルに卵を割り入れ、溶きます
④②とは別のお手持ちのトレイにパン粉を入れます
⑤②→③→④の順に①を入れ、それぞれが全体に付くようにします
⑥焼き網の上に、⑤をのせます
⑦本体にくず受けトレイ・油受け皿が取り付けられていることを確認し、焼き網を差し込みます
⑧「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
⑨焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでソースなどをふりお召し上がりください

04. エビフライ

・材料
エビ：約100g　強力粉：適量　卵：1個　水：50ml
パン粉：適量　オリーブ油：適量

・作りかた
①エビの皮をむき、背ワタを取り出し腹ワタに切り目を入れ真っ直ぐに伸ばします
②ボウルに強力粉・溶き卵・水を入れて混ぜます
③お手持ちのトレイにパン粉を入れます
④②にエビを尻尾が付かないようくぐらせてパン粉をまぶします
⑤焼き網の上に④を均等にのせ、オリーブ油を適量たらします
⑥本体にくず受けトレイ・油受け皿が取り付けられていることを確認し、焼き網を差し込みます
⑦「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
⑧焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでタルタルソースなどを付けてお召し上がりください

05. てんぷら温め

・材料
てんぷら(常温)：約180g

・作りかた
①本体にくず受けトレイ・油受け皿が取り付けられていることを確認します
②てんぷらを焼き網の上にのせます
③「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
④焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでツユや塩などをふりお召し上がりください

06. ピザ

・材料
市販のピザ(20～25cm)：1枚

・作りかた
①付属の受け皿にアルミホイルを敷きます
※受け皿にピザが入りきらなければ焼き網にアルミホイルを敷いてください
②①にピザをのせます
③「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します

07. チキンステーキ

・材料
とり肉：約180g　塩：適量

・作りかた
①調理中ちぢまないよう、とり肉に切り目を入れます
②①に塩を適量もみこみます
③②を焼き網にのせます
④「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
⑤焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでレモンなどをふりお召し上がりください

08. 焼き魚

・材料
鮭の切り身：2切　塩：適量

・作りかた
①鮭の切り身に塩をまぶします
②①を焼き網にのせます
③「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
④焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出してください

09. 焼きもち

・材料
市販の切り餅：6個

・作りかた
①焼き網に切り餅を6個のせます
②「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
③焼き上がれば、焼き網を付属のハンドルで取り出し、お好みでしょうゆなどを付けてお召し上がりください

10. パン温め

・材料
市販のバターロール：4個

・作りかた
①焼き網にバターロールを4個のせます
②「自動調理をする」(→9ページ)の「手順2」から調理を開始します
③温めが終われば、焼き網を付属のハンドルで取り出してください

お手入れと保存

⚠警告	**受け皿やくず受けトレーに油を入れて使わない。（本体を水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電の恐れがあります。火災の原因になります。）**

⚠注意	**お手入れの際は、本体が冷めていることを確認し、必ず電源プラグをコンセントから抜く。** 感電・けが・やけど・火災の原因になります。

お願い

- **住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉などは絶対に使用しないでください。**
- **化学ぞうきんを使用するときは、その注意書きにしたがってください。**
- **本体は水をかけて洗わないでください。（感電・故障の原因になります。）**

本体

外側

①台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。②水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。③さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。

庫内

庫内上部を清掃するときは、くず受けトレーを取り付けたまま清掃してください。
くず受けトレーを引き出したあと、①台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。②水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。③さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。

ガラス窓

- 汚れのひどいときは①台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。②水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。③さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。
- キズをつけないでください。
- 強い衝撃を与えないでください。

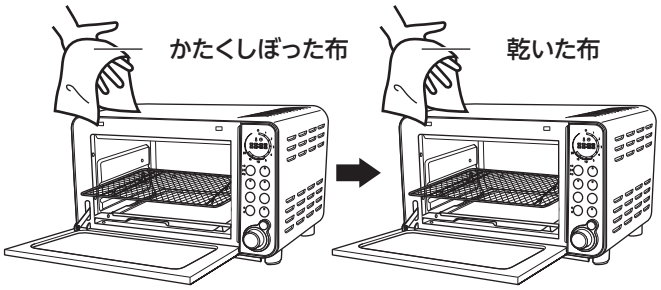
くず受けトレー・受け皿・油受け皿

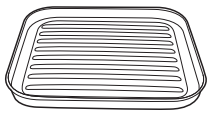
台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をふき取ります。

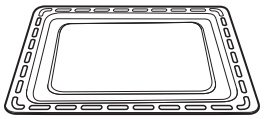
- たわしや金属性のへらなどを使わないでください。キズがつく恐れがあります。
- 受け皿が熱いときは、水で急激に冷やさないでください。変形する恐れがあります。
- くず受けトレーは、お手入れをしたあと、必ず庫内底部に差し込んでください。

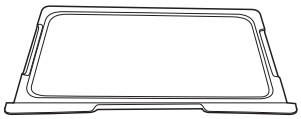
焼き網

焼き網を本体からはずしてから、台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をふき取ります。




受け皿


油受け皿


くず受けトレー

保存のしかた

- **お手入れのあと、よく乾燥させてください。**
- **ポリ袋などをかぶせ、お買い上げの商品が入っていた箱に入れて、湿気のない場所に保存してください。**

修理・サービスを依頼する前に

⚠警告	修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。

「故障かな?」と思ったときには次の点をお調べください。

症状	主な原因	処置
一般		
温まらない	・電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをしっかり差し込む
	・調理が開始していない	スタート／ストップボタンを押してください
ヒーターが消えたりついたりする	・温度調節機能が働いている	故障ではありません
自動調理中ヒーターが消えている	・余熱運転をしている	自動調理中、余熱運転をしているので故障ではありません
焼きムラがひどい	・くず受けトレーが汚れている	くず受けトレーの汚れを落としてください
	・食材の置く位置がズレている	食材を正しい位置に置いてください
庫内が変色した	・ご使用とともに変色することがあります	熱によるもので、ご使用に問題はございません
トースト調理		
異常に焼色が「うすい」「こい」調理になった	・枚数の設定をまちがえている	枚数設定など正しく設定してください
	・くず受けトレーや庫内が汚れている	くず受けトレーや庫内の汚れを落としてください
表裏の焼き色がかなり違う	・厚いトーストを入れている	厚い分、ヒーターに近くなるため焼き色が濃くなります。適当に調理中に裏返してください
ガラスがくもる、水滴が付く	・トーストの水分が付くことがある	問題ありません
自動調理		
自動調理で異常に焼色が「うすい」「こい」調理になった	・くず受けトレーや庫内が汚れている	くず受けトレーや庫内の汚れを落としてください
	・連続使用されると庫内温度が上がり、とても「うすい」調理になることがあります	扉を開けて庫内を十分冷ましてから手動調理でお好みの焼色に調理してください
手動調理		
異常に焼色が真っ黒になった	・設定した温度が高すぎる	もっと低い温度に設定する
	・ヒーターに近い	アルミホイルをかぶせて調理する
ヒーター切換ボタンが押せない	・温度と時間が設定されていない	温度と時間を設定する
熱風モードボタンが押せない	・温度と時間が設定されていない	温度と時間を設定する
スタート／ストップボタンを押しても調理が始まらない	・タイマー設定していない（タイマーの値が設定されていない）	タイマー設定ボタンでタイマーを設定して開始させてください
エラー表示		
E1またはE2表示が出る	・温度を検知する装置が故障している	ドウシシャお客様相談室に相談し、修理する

長年ご使用のオーブンはよく点検を

このような症状はありませんか?

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- こげ臭い匂いがする。
- その他の異常・故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、すぐに電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店またはドウシシャお客様相談室に点検をご相談ください。

MEMO

MEMO